

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Masala Corner 2 IVS**

Adresse **Nørregade 56**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **39593904**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 22-07-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 28-01-2021	
Dato 09-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr/tilbehør.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens produktionskøkken med udstyr/tilbehør fremstår ikke tilstrækkelig renholdt.

Ledning, rørføringer og stikdåser i produktionslokalet fremstår med gule, tykke og fedtede belægninger. Emfang over stegeområde fremstår med tykke gule plamager af olie der hænger i dråber langs emfangets underside. Gulv (samt rørføringer og ledninger langs gulv) bag inventar, stegeområde og opvaskemaskine fremstår med sorte, tykke belægninger. Siderne og håndtaget på køleskabet, der står på lageret i åben forbindelse til produktionskøkkenet, fremstår med tørre brunlige plamager. Brandslukker, der står ved siden af stegeområde, fremstår med fedtede og brunlige plamager. Virksomheden har rengjort dele af produktionslokalet. Der er fortsat produktion i lokalet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er i gang med rengøring og har planer for udbedring af lokaler.

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Masala Corner 2 IVS**

Adresse **Nørregade 56**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **39593904**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Generelt vejledt om regler for renholdelse af lokaler og udstyr/tilbehør der kommer i kontakt med fødevarer. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til sortering af defekt udstyr i produktionslokalet for at lette rengøringsprocessen.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

11-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk